21/12/2022

Χριστουγεννιάτικα Έθιμα που τηρούνται κατά τη διάρκεια των εορτών σε περιοχές της Πελοποννήσου και της Δυτ. Ελλάδας

/ Παράδοση

Το πάτημα της πέτρας και του σίδερου, αλλά και το σπάσιμο ροδιού, που συμβολίζουν την καλοτυχία, το «ποδαρικό» από ένα μικρό παιδί, το κούτσουρο που καίει όλη την ημέρα στο τζάκι, «για να ζεσταίνει την Παναγία που γεννά», τα φαγητά που προσφέρονται στις Μοίρες, καθώς και η τοποθέτηση μίας αγριοκρέμμυδας έξω από την πόρτα του σπιτιού, είναι μόνο μερικά από τα έθιμα που τηρούνται κατά την διάρκεια των Χριστουγέννων σε περιοχές της Πελοποννήσου και της Δυτικής Ελλάδας.

Τα περισσότερο έθιμα τηρούνται από τα μέλη των οικογενειών και έχουν μεταφερθεί από γενιά σε γενιά, ενώ ξεχωριστή θέση έχουν και τα έθιμα που τηρούνται στο εορταστικό τραπέζι.

Στη Λακωνία

Σε χωριά της **Μάνης**, κατά τη διάρκεια της εορταστικής περιόδου, τηρείται το έθιμο της ετοιμασίας των τηγανίδων και των χριστόψωμων. Οι τηγανίδες, πλάθονται σε διάφορα σχήματα, ενώ όταν η νοικοκυρά ζυμώνει την τηγανίδα σε σχήμα σταυρού εύχεται *«να σταυρωθούν τα κακά και του χρόνου».*

Επίσης, η πρώτη τηγανίδα που βγαίνει από τη φωτιά, έχει πάντα μεγάλο σχήμα του σταυρό και είναι του Χριστού. Ακόμη, οι οικογένειες κόβουν στο εορταστικό τραπέζι των Χριστουγέννων το παραδοσιακό χριστόψωμο, το οποίο είναι στολισμένο με σταυρούς. Το βράδυ της παραμονής της Πρωτοχρονιάς κάτοικοι στην περιοχή Αλευρού έψηναν στο τζάκι μία μεγάλη κουλούρα και στη συνέχεια έβαζαν μέλι και καρύδια.

Ανήμερα την Πρωτοχρονιά, μετά την επιστροφή από την εκκλησία, κρεμούσαν την κουλούρα στο κέρατο του βοδιού τους και περίμεναν πότε θα την τινάξει από το κεφάλι του. Αν μετά το τίναγμα της κεφαλής η κουλούρα έπεφτε στο δάπεδο με την όψη προς τα επάνω, τότε πίστευαν ότι η σοδειά της νέας χρονιάς θα ήταν καλή.

Στη Μεσσηνία

Μόλις μπει η νέα χρονιά, οικογένειες περιμένουν να έλθει στο σπίτι ένα μικρό παιδί για να τους κάνει «ποδαρικό», ώστε ο νέος χρόνος να είναι καλότυχος, ενώ στη συνέχεια του ζητούν να πατήσει ένα σιδερένιο αντικείμενο, προκειμένου να είναι

όλοι υγιείς.

Επίσης, την παραμονή της **Πρωτοχρονιάς** τοποθετούν έξω από την πόρτα του σπιτιού μία αγριοκρεμμύδα, για να είναι καλότυχη η νέα χρονιά.

Ανήμερα την Πρωτοχρονιά τηρείται το έθιμο του σπασίματος του ροδιού. Συγκεκριμένα ο νοικοκύρης παίρνει μαζί του στην εκκλησία ένα ρόδι και όταν επιστρέφει σπίτι ανοίγει ο ίδιος την πόρτα, ώστε να είναι ο πρώτος που θα κάνει ποδαρικό. Κρατώντας λοιπόν το ρόδι στο χέρι, το ρίχνει κάτω με δύναμη για να σπάσει κάνοντας ταυτόχρονα ευχές. Ακόμη, το πρωί της Πρωτοχρονιάς, όταν τα μέλη της οικογένειας φεύγουν από το σπίτι, πατούν πάνω σε μία μεγάλη πέτρα, την οποία έχει τοποθετήσει η νοικοκυρά στο κατώφλι από την παραμονή.

Επίσης, αν την Πρωτοχρονιά έχει καλοκαιρία πιστεύεται πως ο καιρός θα είναι το ίδιο καλός για 40 μέρες, ενώ αν επικρατεί κακοκαιρία, αυτή θα παραμείνει για

ακόμη 40 μέρες.

Στην Αρκαδία

Την παραμονή των Χριστουγέννων, κυρίως σε ορεινές κοινότητες, οι κάτοικοι βάζουν στο τζάκι ένα μεγάλο κούτσουρο, ώστε να καίει όλη την ημέρα, με σκοπό ***«να ζεσταίνει την Παναγία που γεννά».***

Παράλληλα, οι νοικοκυρές καθαρίζουν τις εικόνες του σπιτιού, με βαμβάκι και κρασί, ενώ ζυμώνουν το ψωμί του Χριστού, με κομμάτια από σύκα, κεντώντας στολίδια και πλέκοντας σταυρούς στην επιφάνειά του.

Ένα ακόμη έθιμο είναι το ζύμωμα ενός ψωμιού, το οποίο το ονομάζουν «το χέρι του Χριστού». Συγκεκριμένα, ζυμώνοντας οι νοικοκυρές το ψωμί, το διαμορφώνουν σαν χέρι και στη συνέχεια το τοποθετούν στον τοίχο κάτω από το εικόνισμα.

Όσον αφορά το εορταστικό τραπέζι, αυτό περιλαμβάνει κυρίως χοιρινό κρέας με μήλα και κυδώνια, αλλά και κρεατόπιτα.

Επίσης, ανήμερα της Πρωτοχρονιάς, κάτοικοι χωριών τοποθετούν σε κρήνες, διάφορα φαγητά, τα οποία προορίζονται για τις Μοίρες.
Σύμφωνα με το έθιμο, εάν την επόμενη μέρα δεν βρουν τα φαγητά, αυτό σημαίνει ότι η νέα χρονιά θα είναι καλή, ενώ εάν τα βρουν, τότε πιστεύουν ότι θα συμβεί το αντίθετο.

Ακόμη, την παραμονή της Πρωτοχρονιάς οι νοικοκυρές έφτιαχναν λουκουμάδες, τους οποίους τους τηγάνιζαν με το πρώτο λάδι της χρονιάς.

Στην Κορινθία

Σε αρκετές περιοχές της Κορινθίας επικρατεί το έθιμο της φωτιάς, όπως για παράδειγμα η τοποθέτηση κλαδιών πάνω από τα τζάκια, διότι θεωρούν ότι με αυτό τον τρόπο διώχνουν τα «κακά πνεύματα». Επίσης, φροντίζουν να σκεπάζουν τα γλυκά που έχουν παρασκευάσει για τις γιορτές, ώστε να μην τα «πειράξουν» οι **καλικάντζαροι**. Στο μεταξύ, το πρωί της Πρωτοχρονιάς, όταν η οικογένεια επιστρέφει στο σπίτι από την εκκλησία, εκεί τους περιμένει, η έφηβη κόρη κρατώντας στα χέρια της ένα μεγάλο πιάτο που περιέχει κουραμπιέδες, μελομακάρονα, δίπλες και τηγανόψωμα.

Στην Αργολίδα
Στην παραλιακή Ερμιόνη της Αργολίδας, τηρείται την παραμονή και ανήμερα των Θεοφανείων το έθιμο του «Γιάλα – Γιάλα». Συγκεκριμένα, την παραμονή οι νέοι συγκεντρώνονται στο λιμάνι και στολίζουν τις βάρκες, με φύλλα φοίνικα. Ανήμερα των Θεοφανείων, φορώντας παραδοσιακές ναυτικές στολές, επισκέπτονται τα σπίτια, δέχονται κεράσματα και ευχές, ενώ τραγουδούν το «Γιάλα -Γιάλα», μέχρι την ώρα που θα βουτήξουν στην θάλασσα για να πιάσουν το σταυρό και την εικόνα της Παναγίας.

Στη Νέα Κίο, που βρίσκεται πολύ κοντά στο Ναύπλιο, μετά τη ρίψη του σταυρού στην θάλασσα, όσοι βούτηξαν για να τον πιάσουν, παίρνουν στα χέρια τους τον νικητή και τον περιφέρουν σ’ όλη την περιοχή. Προηγουμένως έχουν βουτήξει στη θάλασσα τον νεότερο καπετάνιο της πόλης.

Στην Αχαΐα

Στα ορεινά χωριά των Καλαβρύτων, τα χριστόψωμα που ζυμώνουν οι νοικοκυρές, είναι λευκά και αφράτα, περιέχουν σουσάμι και καρύδια, ενώ στο επάνω μέρος είναι σχηματισμένος ο σταυρός.
Στην Πάτρα τηρείται εδώ και πολλά χρόνια το έθιμο των μπουναμάδων. Πρόκειται για μία υπαίθρια αγορά, όπου στήνονται πάγκοι με παιχνίδια και δώρα, η οποία ξεκινά να λειτουργεί λίγες ημέρες πριν από την παραμονή της Πρωτοχρονιάς.
Ανήμερα των Θεοφανείων, όλο και περισσότεροι κολυμβητές, ακόμη και παιδιά, πέφτουν κάθε χρόνο στα νερά του παλιού λιμανιού της Πάτρας για να πιάσουν τον σταυρό.

Στην Αιτωλοακαρνανία
Στα χωριά της ορεινής Αιτωλοακαρνανίας τηρείται το έθιμο της τσιγαρίδας,

δηλαδή το τσιγάρισμα του χοιρινού κρέατος μαζί με το λίπος του.
Πρόκειται, μία παραδοσιακή μέθοδο που χρησιμοποιούσαν οι οικογένειες πριν από πολλά χρόνια, ώστε να μπορούν διατηρούν το κρέας για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μάλιστα, μέχρι να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα του κρέατος, υπήρχε σε κάθε γειτονιά μια εορταστική ατμόσφαιρα.